



کچھ ٹوٹکے اور گھریلو ٹپس

جس پانی میں آلو ابالے جائیں، اس سے گھر کے کالے برتن دھوئیں۔

★ اگر سالاد زیادہ فریش رکھنا ہو تو جس برتن میں سالاد بنانا ہے، اسے دس منٹ فریج میں رکھ دیں۔

★ پیاز اور لہسن کو جلدی چھیلنے کے لیے نمک ملے پانی میں رکھ دیں، بعد میں ٹھنڈے پانی میں دھولیں

★ آٹے کو نیم گرم پانی گوندھ کر آخر میں تھوڑا سا تیل ڈال کر گوندھیں دس منٹ بعد روٹی پکائیں نہایت نرم اور پھولی ہوئی بنے گی۔

★ اگر انڈوں پر چربی مل کر پسے ہوئے نمک میں دبا دیا جائے تو ایک ماہ تک خراب نہیں ہوں گے۔

☆دودھ میں باسی روٹی کا ٹکڑا ڈال کر رکھ دیں دہی جم جائے گا۔

شیشوں کے برتنوں میں چمک

کے لیے:

شیشوں کے برتنوں میں چمک کے لیے انہیں کسی بھی واشنگ پاؤڈر سے دھو کر جب کھنگالیں تو اس پانی میں دوچمچ سرکہ ملا لیں۔ اس طرح برتنوں میں چمک آجائے گی۔

:چائے کی پیالیوں کے داغ

چائے کی پیالیوں کے دہیے دور کرنے لیے ان کو صاف کپڑے پر نمک اور سوڈا لگا کر ان پر ملیں۔ کپڑے کو نم آلود کریں اور پھر صاف پانی اور واشنگ پاؤڈر سے دھولیں داغ دور ہو جائیں گے۔

اگر روٹی پکاتے وقت

گرم گھی کے چھینٹے ہاتھ پر پڑ جائیں تو اسی وقت کچا آلو کچل کر ہاتھ پر باندھ دیں۔

دیگچی میں تھوڑا سا مکھن لگا کر گرم کرنے سے دودھ ابل کر دیگچی سے باہر نہیں گرتا۔

۔سردرد سے نجات کے لیے

دو چمچ لیموں کا جوس اور آدھا چمچ پانی ملا کر ماتھے، گردن کے اگلے پچھلے حصے اور دونوں کانوں کے نیچے لگائیں ان شاء اللہ پانچ منٹ میں سردرد جاتا رہے گا۔

نمک

★ نمک دانی کے اندر چاول کے دانے اور ایک چٹکی کارن فلور ڈال دیں نمک گیلا نہیں ہوگا۔

لہسن جلدی چھیلنا

★ لہسن جلدی چھیلنے کے لیے اسے گرم پانی میں ڈال دیں ایک منٹ بعد نکال کر چھیل لیں باآسانی چھلکا اتر جائے گا۔

تیل کو بے رنگ

کوئی بھی چیز تلتے ہوئے اگر تیل کو بھودے رنگ سے بچانا ہو تو اس میں ثابت ہلدی کا ایک انچ ٹکڑا ڈال دیں۔

استری کا زنگ

استری کا زنگ صاف کرنے کے لیے اخبار پر نمک ڈال کر استری کریں استری چمک جائے گی

زنگ اور داغ کو دور کرنا:

گیس کے چولہے پر اکثر زنگ لگ جاتا ہے۔السی کے تیل میں بھیگا ہوا کپڑا رگڑا جائے تو زنگ صاف ہو جاتا ہے۔

اگر کپڑوں پر کالا تیل لگ جائے تو داغوں پر ڈالڈا گھی لگا کر پانچ منٹ چھوڑ دیں پھر صابن لگا کر رگڑیں تو داغ بالکل غائب ہو جائے گے۔